

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Symbol kwalifikacji: **SPC.01**

Numer zadania: **02**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

SPC.01-02-24.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2024

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 5 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj 1 sztukę placaka amerykańskiego zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną. Sporządź zapotrzebowanie surowcowe, niezbędne do wyprodukowania 3 sztuk placaka amerykańskiego wypełniając Tabelę 1.

Na stanowisku egzaminacyjnym masz odważoną/odmierzoną część surowców. Ilość mąki pszennej, cynamonu i wody odważ/odmierz samodzielnie. Surowce nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Przed przystąpieniem do odważania/odmierzania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Wyrób gotowy ułóż na półmisku i wraz z arkuszem pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bhp, ppoż. i ochrony środowiska. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Receptura na 1 sztukę placaka amerykańskiego		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 450	g	340
Proszek do pieczenia	g	10
Cukier kryształ	g	180
Cukier wanilinowy	g	15
Jajo klasy M	szt.	4
Kakao	g	20
Olej rzepakowy	ml	110
Jabłka	g	800
Cynamon	g	5
Rodzynki	g	100
Woda wodociągowa	ml	250
Cukier puder (do posypania)	g	50

Instrukcja technologiczna

1. Wyłożyć formę papierem do pieczenia.
2. Rozgrzać piec do temperatury 180 °C.
3. Odważyć mąkę pszenną i cynamon zgodnie z recepturą – gotowość do odważania zgłosić Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.
4. Jabłka umyć, obrać i pokroić w kostkę o boku około 1 cm.
5. Zagotowaną w rondlu wodą sparzyć rodzynki.
6. Przesiać mąkę pszenną, proszek do pieczenia, kakao i cynamon przy użyciu sita do jednej miski. Wymieszać składniki suche.
7. Rozbić jaja sprawdzając ich świeżość.
8. Ubić jaja z cukrem i cukrem wanilinowym.
9. Do masy jajecznej dodać olej, miksować do połączenia składników.
10. Do masy jajecznej z olejem dodać składniki suche i delikatnie wymieszać.
11. Do powstałego ciasta dodać jabłka i rodzynki, wymieszać.
12. Ciasto przełożyć do formy.
13. Piec w temperaturze 180 °C przez ok. 45 minut, kontrolując stopień wypieczenia przy pomocy patyczka.
14. Placek amerykański po upieczeniu wyjąć z pieca i studzić w formie na kratce.
15. Ostudzony placek wyłożyć na półmisek, posypać cukrem pudrem i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- placek amerykański,
- zapotrzebowanie surowcowe na 3 sztuki placka amerykańskiego – Tabela 1.

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta, wypieku i dekorowania placka amerykańskiego.

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 3 sztuki placzka amerykańskiego

Receptura na 3 sztuki placzka amerykańskiego		
Surowce/dodatki	Jednostka miary	Ilość
Mąka pszenna typ 450	g	
Proszek do pieczenia	g	
Cukier kryształ	g	
Cukier wanilinowy	g	
Jajo klasy M	szt.	
Kakao	g	
Olej rzepakowy	ml	
Jabłka	g	
Cynamon	g	
Rodzynki	g	
Woda wodociągowa	ml	
Cukier puder (do posypania)	g	

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)